



2020 Baia al Vento

Bolgheri DOC Superiore, Tenuta Campo al Mare, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Il Merlot dona calore e morbidezza

Descrizione del vino:

La DOC Superiore Bolgheri è piccola e comprende appena 900 ettari di vigneto. Chi possiede un proprio vigneto in questa privilegiata regione di coltivazione può ritenersi estremamente fortunato. Tenuta Campo al Mare possiede vigneti di prim'ordine nel cuore della denominazione, nelle migliori vicinanze di superstar bolgheresi di fama mondiale come Ornellaia e Sassicaia.

Nota di degustazione:

Rosso rubino con riflessi granati. Il bouquet è caratterizzato da frutta rossa matura, che ricorda la prugna e la gelatina di mirtilli rossi, con tocchi di spezie mediterranee, moka e un accenno di sottobosco. Palato molto vellutato con una trama fine, la frutta rossa si combina con un'ideale freschezza toscana, con aromi tostati che accompagnano bene il frutto; tannini finemente cesellati, bella potenza oltre il palato medio; il finale concentrato rivela un grande potenziale.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Bolgheri
Produttore:	Campo Al Mare
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Vinificazione:	30 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1057620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Baia al Vento

Bolgheri DOC Superiore
Tenuta Campo al Mare
Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	30 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.